

## Groupe cresson

Jean-Michel attend un redoux météo pour que le dégel consécutif lui permette enfin de récolter le cresson. Le groupe cresson est en contact journalier avec lui et l'assure de notre soutien dans cette période très difficile de non production.

Cela sera donc un grand soulagement si Jean-Michel peut être présent ce samedi à la ferme Vandame avec ces bottes de cresson tant attendues ! L'information sera diffusée par mail au plus tard la veille de la distribution.

## DISPONIBLES AUJOURD'HUI

**Préachetés par contrat :** Farine de blé – Fromage (Brie), crème, lait – Viande du Perche, conserves de boeuf & boeuf fumé, jus de pomme – Cresson et tartes (si dégel) – Pommes de terre – Lentilles –

**Hors contrat :** Lentilles – Farine – Champignons –

**Contrats à souscrire :** Brie, crème, lait – Pommes de Terre – Champignons – Boeuf et veau –

## En 2009 Les distributions le SAMEDI de 14h30 à 16h30 à la ferme Vandame

- Samedi 7 mars - Samedi 4 avril - Samedi 16 mai - Samedi 13 juin -

## Les projets de l'Etat sur le Plateau de Saclay : Plan Campus et OIN

D'un côté le Projet Campus de Valérie Pécresse, Ministre de la Recherche et de l'Enseignement Supérieur, de l'autre le projet de cluster de Christian Blanc, Secrétaire d'Etat chargé du développement de la région capitale.

Le premier projet (Campus) avait pour objectif la rénovation des universités. Le projet qui sera présenté le 12 février à Valérie Pécresse, est devenu un projet de déménagement de la faculté d'Orsay. Les conséquences sur la « consommation » de terres agricoles ne sont pas les mêmes ! Un jury se prononcera.. Les collectivités locales, les associations n'ont pas été consultées. Elles demandent à participer pour faire valoir entre autre la nécessité de préserver les activités agricoles, donc un minimum de 2300 ha cultivés.

Le projet de « cluster » attend courant février un décret du conseil d'état déterminant le périmètre de l'OIN : 15 à 20 communes.

Plus inquiétant est le projet de loi définissant le rôle de l'Etablissement Public « Spécial Saclay » qui doit fixer les règles de fonctionnement et la composition du Conseil d'Administration. Dans le

projet l'Etat y est prépondérant, nomme le président et un commissaire du gouvernement qui peut s'opposer aux décisions du conseil d'administration. On note la présence de seulement 2 maires et de 4 chefs d'entreprises ! Aucun représentant du monde agricole ni du monde associatif !

Nous sommes en contact avec des députés pour suivre de près l'évolution de ce projet de loi et faire demander des modifications.

Avec l'Association Terre et Cité nous avons demandé début janvier à J.L. Borloo de saisir la Commission du Débat Public. A ce jour, nous n'avons pas de réponse.

Nous avons écrit aux 40 conseillers de la CAPS, aux 49 maires des communes de l'ancien OIN, aux députés de l'Essonne, pour leur demander de soutenir notre demande : nous n'avons à ce jour que 3 réponses !

**Que faire :** Nous allons bien sûr « relancer » les élus et continuer à rencontrer les personnalités impliquées dans les projets. De votre côté demandez à vos élus que les conseils municipaux délibèrent sur le sujet, n'hésitez pas à interpeller vos élus, a leur demander leur soutien par écrit. François

Réunions d'information sur OIN et Plan Campus : le 4 mars à Saint-Aubin, le 5 mars aux Loges.

Assemblée Générale des AVB (Amis de la Vallée de la Bièvre) le samedi 7 mars à 16h30 à Saclay



AMAP P  
ASSOCIATION POUR LE MAINTIEN DE L'AGRICULTURE PAYSANNE  
de PROXIMITÉ  
10 Avenue du Moulin de la Planche  
91120 PALAISEAU  
<http://www.lesjardinsdeceres.net>  
contact@ceres91.net  
Tél./répondeur d'infos : 01 60 10 24 17

## Lettre de distribution du samedi 7 février 2009 à la ferme Vandame à Villiers-le-Bâcle

*Nouvelles de nos agriculteurs partenaires, articles «Des Circuits courts» et «Les projets de l'Etat : Plan Campus et OIN», Contrats disponibles aujourd'hui, prochaines distributions et rendez-vous importants.*

## Des circuits courts pour la restauration collective dans les Pays de Saclay

Objectif : Des légumes du Plateau de Saclay dans les cantines en 2010 ! Mais comment passer du « champ » à « l'assiette » ?

Produire localement ce qui est mangé dans les cantines scolaires ou les restaurants d'entreprise est un moyen de maintenir les activités agricoles

et de renforcer les liens entre les agriculteurs et les « mangeurs » locaux. On est bien dans l'esprit de l'AMAP qui lance :

*« L'étude de faisabilité de mise en place de circuits courts pour l'approvisionnement de la restauration collective dans les pays de Saclay ».*

Des municipalités et des entreprises ont demandé à l'AMAP, à Emmanuel et Cristiana d'approvisionner leurs restaurants. Or les quantités produites par les partenaires de l'AMAP ne sont pas à la mesure des besoins de la restauration collective en bio. La commune de Bièvres sert 500 repas par jour, le CEA 4000 ! Cette étude est financée majoritairement par le

Conseil Général de l'Essonne, pilotée par L'AMAP et réalisée par Mathieu LABONNE qui est chargé (à mi-temps) de la coordination des Bilans Carbone du CEA.

Le système actuel n'est pas viable :

- ni pour l'environnement : l'agriculture représente 1/4 des émissions françaises de gaz à effet de serre; le transport est une part importante du coût environnemental des produits bio et plus de 50% du bio consommé en France est importé; la bio-diversité s'effondre
- ni pour l'économie : le transport et la distribution peuvent représenter les 2/3 du prix; le système actuel est très vulnérable à la hausse du prix de l'énergie; la mondialisation fragilise l'agriculture locale
- ni socialement : 40% des exploitations agricoles en

Essonne ont disparu en 2 ans; l'agriculture conventionnelle a remplacé des emplois par l'énergie fossile

Il faut recenser les besoins de la restauration col-





Plateau de Saclay : famille d'oies bernaches en rangs - Janvier 2009 - Photo Corinne Meynial -

lective, l'offre actuelle et future des producteurs locaux, l'existant en termes de matériel dans les cuisines, les aspects réglementaires, juridiques, agricoles. L'étude sera la résultat d'un travail en commun avec les différents acteurs : agriculteurs, cuisiniers, responsables d'établissement, collectivités, transformateurs, parents d'élèves, associations et experts sur des domaines comme l'agronomie, la réglementation, la nutrition, la « biogastronomie » ...

Plusieurs agriculteurs du Plateau sont intéressés

par ce nouveau débouché qui pour certains sera un nouveau métier.

Chaque scénario sera évalué selon des critères économiques, sociaux, environnementaux (produits bio, Bilan Carbone) L'étude doit durer 5 à 6 mois,

François.

PS : Financement . Si vous pensez que votre commune intéressée peut participer financièrement (500, 1000 euros ou plus) contactez car nous devons compléter le budget.

### Ferme Vandame

<< Le froid gèle toute culture et toute activité champêtre, à la ferme Vandame, c'est la trêve d'hiver. Cristiana et Manu restent au bureau pour préparer les jours meilleurs à venir. Ce froid, bien de saison, ne les inquiète pas à priori : Le froid est plutôt positif si il descend graduellement. Quand il faisait moins quinze, le manteau de neige protégeait la terre. C'est le moment de faire la comptabilité, de s'occuper du moulin afin de trouver

une solution pour que Cristiana passe moins de temps à la «repassé», c'est à dire trouver un tamis adapté... Plants de patate: Franceline, Mona lisa et Altesse (des classiques qui ont fait leurs preuves ici) sont achetés, le blé de l'Amap (1 hectare) et le petit épeautre (5000 m2) semés avant le froid sont en repos végétatif...

Tout est plein d'espoir en attente du renouveau de printemps.>>, Manu interrogé par Corinne M.

### Fromages de chèvre, des nouvelles de la ferme de la Grange aux Moines

Ce mois-ci les chevreaux têtent leur mère : pas de traite, pas de fromage avant mars. La situation de la Ferme Pédagogique est fragile : la mairie de La Ferté Alais la trouve trop onéreuse et envisage de la fermer. Philippe, notre fermier, cherche par tous les moyens à maintenir cette activité. Il est fier du troupeau de cette année, le plus réussi en 40 ans de carrière selon lui (Philippe a commencé à travailler à la ferme avec les chèvres de son père à l'âge de 10 ans). Actuellement sa maison fait office d'Arche de Noé: il y nourrit au biberon

les porcelets, les agneaux et les chevreaux qui «nichent» même tous ensemble. C'est la façon la plus commode de maintenir ces bébés quand leur mère n'y suffit pas, tout en assistant les naissances, actuellement nombreuses et qui le réveillent presque chaque nuit. Nous espérons que le mois prochain la situation de la ferme sera suffisamment éclaircie pour que Philippe puisse reprendre les livraisons de fromage, il y tient et ce revenu lui est essentiel pour nourrir son troupeau.

### Groupe Volailles

Charles Monville fait une pause dans sa production en février et mars, comme prévu. Un nouveau contrat à souscrire sera finalisé dans le courant du mois quand Charles pourra préciser combien

de poulets il nous réserve, quels seront les mois de distribution (avril-mai et juin-juillet). L'information sera diffusée par mail et le contrat téléchargeable sur le site de l'Amap.

### Des nouvelles du Perche

Dans le Perche, c'est l'hiver aussi et il n'est pas possible de sortir les bêtes car leur piétinement dans les prairies détrempées détruirait l'herbe.

Elles sont donc nourries au foin et d'un peu de céréales, surtout pour celles qui arrivent à maturité.

parmi les truies ( Bernard a pu la recoudre seul ), les tuyaux d'eau qui gèlent...

Pour les futures distributions il n'y aura pas de boeuf en mars mais nous prenons aujourd'hui les commandes de boeuf et veau pour avril et surtout mai et juin prochains.

Nos éleveurs ne sont cependant pas au chômage technique car il y a des naissances, une blessée

Finalement, il y a toujours du jus de pommes, des conserves de Boeuf et du boeuf fumé.

### Fromages de vache - Chez J.J. Boudin

Voici les nouvelles reçues de la ferme :

L'hiver se déroule tranquillement entre les naissances et les premières chaleurs. Le froid vif ne gêne pas les vaches : les mères s'arrangent pour maintenir leur nouveau-né au chaud, quitte à se coucher tout près avec les naseaux sur le veau comme je l'ai vu pour Euphrasia, né quelques heures avant ce matin de janvier dernier où le thermomètre affichait moins 13°C sous le bâtiment semi-ouvert. Il est vrai que la litière accumulée atténue le froid au niveau du coucher comme une bouillotte dans le lit !

Les fromages ont l'air de bien se faire en ce moment malgré un peu de mucor (le champignon du St Nectaire) qui a tendance à se développer les premiers jours au séchoir avant d'être annihilé par le pénicillium du Brie.

Une question pour celles et ceux qui ont en contrat un seau de 3 kilos de fromage blanc : la fois dernière, j'ai modifié la fabrication. Est-ce mieux ainsi ?... Venez m'en parler... (Mais cette méthode sera difficile à appliquer pour les pots de 500 grammes).

La ferme a reçu la visite d'hiver d'AMAPIens parisiens de l'«AMAP des Trognons de la Nation» qui sont venus visiter, discuter et apporter un peu d'aide, telle que : nettoyer la salle de fabrication retourner les fromages... (photos sur : <http://picasaweb.google.fr/cecilejousselein/VisiteDHiverALaFerme?feat=directlink> ) .

On a repris la traite du matin et du soir. Sur la ferme,

Il nous manque cruellement une aide à mi-temps, on n'a pas le droit d'être malade!

Positives pensées, J.J. Boudin.